

APERITIF UND WEIN DES TAGES

Verjus Aperero, Weingut Tement, Bergausen, Südsteiermark, 1/8l (alkoholfrei)	5,80 €
<u>Kombucha</u> hausgemacht, verschiedene Sorten, 1/8l (alkoholfrei)	3,50 €
<u>Amore Mio</u> (hausgemachter Bitteraperitif aus Zitrone und Wermut), 4cl mit Soda	5,50 €
Frizzante Chardonnay, Kemetner, Etsdorf/Grafeneegg, 1/8l	4,80 €
Frizzante Rosé, Edlinger, Röschitz, 1/8l	5,00 €
Gemischter Satz, Schweighofer, Zistersdorf, 1/8l	4,50 €
Grüner Veltliner granit pur, Edlinger, Röschitz, 1/8l	4,60 €
Blaufränkisch Classic 2022, lby, Deutschkreutz, 1/8l	4,80 €
Vitiano rosso 2018, Falesco, Umbrien, 1/8	5,80 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

VOM EIGENEN BIO GARTEN

<u>Sommersalat</u> mit Schaffrischkäse, Cocktailparadeiser und <u>Hauspesto</u>	10,80 €
Roastbeef von der Hochrippe mit Rucola und Pesto	16,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, extra vergine Olivenöl, Oliven, Gewürzweibeln und <u>Zitrone</u>	12,80 €
Veranda Antipastiteller: Prosciutto San Daniele, Salami Spianata & Classico, Coppa, Pecorino, Scamorza, Oliven, Pomodori-Kapernpesto, Artischocken- <u>Zitronenpesto</u>	15,80 €
Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Rindssuppe mit Frittaten, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
Paradeisersuppe mit Cracker und Pesto	6,80 €
Kaspressknödel mit <u>Blattsalat</u> und <u>Kräuterdip</u>	17,80 €
Gratinierte Polenta mit Ratatouille	18,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) mit Rosmarinerdäpfeln, Ofengemüse und Zitrone	19,80 €
Szegediner vom Wels und Zander (Ö) mit Kümmelerdäpfeln	21,80 €
Vanilleeiscrème mit heißen Himbeeren, Streuseln und Schlagobers	7,80 €
Eiskaffee mit Hippe	7,80 €
Zwei Topfenknödel mit Butterbröseln und <u>Fruchtsorbet</u>	10,80 €
Weiterer Desserts finden Sie in der Vitrine	

Wir informieren gerne über allergene Zutaten und über mögliche veganen Speisen!